



Menu de la Saint Valentin 2022

Coupe de champagne 1^{er} Cru Blanc de Noir

(ou cocktail de fruits frais)

Liegeois aux cépes et foie gras



Œuf sans œuf



Mousse buratta à la verveine, bar grillée et kiwi



Ballottin de foie gras et anguilles fumée, gelée de pomme verte



Coquilles Saint Jacques brûlée, condiment d'algues

Crèmeux de choux fleur rôti entier au beurre noisette, sauce agrumes



Mignon de veau cuit à basse température en papillote transparente

Infusion de truffes noires du Périgord et petits légumes



Les fromages affinés (supp 12€)



Pavlova aux agrumes

Supplément coupe de champagne rosé 9€



Café moka sidamo Meo ou thé

Et ses friandises

Prix du Menu tout compris : 139 € /personne avec Champagne
ou apéritif champagne et accord des mets et vins au verre, café, eaux.

Prix du Menu boissons comprises sans alcools : 109€

Supplément chambre balneo : 59€/pers

Boissons sans alcool :

Cocktail de fruits ou soft, Eaux plates et gazeuses , café Méo ou thé

Un acompte de 50€ vous sera demandé à la réservation. Téléphone : 03 20 90 09 52